

(12)特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関  
国際事務局(43) 国際公開日  
2003年10月9日 (09.10.2003)

PCT

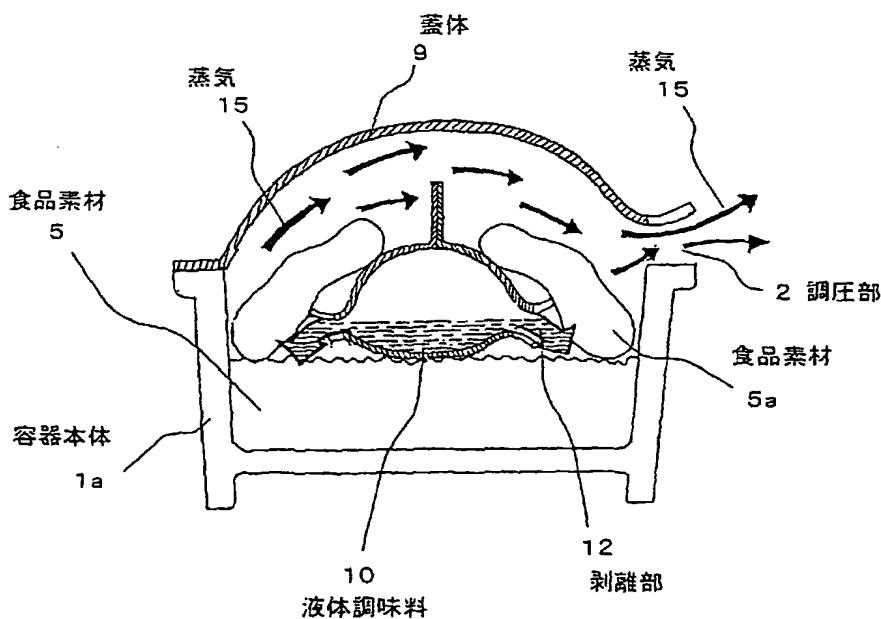
(10) 国際公開番号  
WO 03/082704 A1

(51) 国際特許分類7: B65D 81/34, A47J 27/00  
 (71) 出願人 および  
 (21) 国際出願番号: PCT/JP02/04170  
 (72) 発明者: 小澤 茂男 (OZAWA,Shigeo) [JP/JP]; 〒108-0073 東京都港区三田二丁目7番9号 Tokyo (JP).  
 (22) 国際出願日: 2002年4月25日 (25.04.2002)  
 (74) 代理人: 特許業務法人共生国際特許事務所 (KYOSEI INTERNATIONAL PATENT OFFICE); 〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目8番14号遠山ビルディング Tokyo (JP).  
 (25) 国際出願の言語: 日本語  
 (81) 指定国 (国内): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS,  
 (26) 国際公開の言語: 日本語  
 (30) 優先権データ:  
 特願2002-100529 2002年4月2日 (02.04.2002) JP  
 (81) 指定国 (国外): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS,

[統葉有]

(54) Title: FOOD COOKING CONTAINER

(54) 発明の名称: 食品調理容器



1a...CONTAINER BODY  
 2...PRESSURE REGULATING PART  
 5...FOODSTUFF  
 5a...FOODSTUFF  
 9...COVER BODY  
 10...LIQUID SEASONING  
 12...PEELING PART  
 15...STEAM

(57) Abstract: A container for food allowing food to be cooked in the properly humidified state and allowed to be unsealed easily even when the food is heated by a microwave oven, and a food cooking container having a separate seasoning means to season foodstuff without labor and allowing the seasoning means to be taken out easily, the food cooking container formed of a polyolefin-based sheet, a container body, and a cover body comprising a pressure regulating part with reduced adhesive strength so that the foodstuff can be heated by heating by an external heating means for cooking, wherein the pressure regulating part is formed so as to be unsealed by a stream pressure generated by heating, and a seasoning pack installed to season the foodstuff and opened by the steam pressure generated by heating to flow out liquid seasoning comprises a manually holdable knob part so as to be taken out easily after seasoning.

(57) 要約: 電子レンジなどで加熱された場合でも、適度に湿度を保った状態で調理でき、開封が容易にできる食品用容器を開発

することである。また、味付け手段を別体として備え、人手を介さず食材を味付けし、さらに、味付け手段が手軽に取り出せるような食品調理容器を提供する。食品素材を外部加熱手段で加熱調理

[統葉有]

WO 03/082704 A1



LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NO, NZ, OM, PH, PL, PT, RO, RU, SD, SE, SG, SI, SK, SL, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

LU, MC, NL, PT, SE, TR), OAPI 特許 (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

— 國際調査報告書

(84) 指定国(広域): ARIPO 特許 (GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア特許 (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ特許 (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT,

2 文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイドノート」を参照。

---

するように、ポリオレフィン系のシートや、容器本体と蓋体とで形成される食品調理容器に、接着強度を弱めて調圧部を設ける。この調圧部は、加熱で発生する蒸気圧で開封するように形成されており、また、食品素材を味付けするために、調味料パックが備えられ、加熱による蒸気圧で、開口し、液体の調味料を流出させる。この調味料パックは、手で把持可能につまみ部を備えて形成されており、味付け調理後に取り出し易いものとなっている。

## 明細書

## 食品調理容器

## 5 技術分野

本発明は、電子レンジのような、電磁波を用いた外部加熱手段で、食品素材が調理されるように構成された食品調理容器に関する。

## 背景技術

10 電子レンジで加熱するだけで、簡単に食すことができるようになした加工食品は、その多くが味付けされた状態で販売されている。また、このような加工食品の一部には、加熱による水分の蒸発から、食品が乾燥することを防ぐため、水を振掛けもしくは水に浸して加熱するような手間を要するものもある。しかし、加熱による食品の乾燥を防ぐには、密封容器内で食品を加熱すれば良いのであるが、そのような状態で加熱すると、密封容器内で高圧になることによる容器の破裂等の危険性があり、発生する蒸気圧をどのように取り除くのかが問題となっていた。このような問題を解決するものとして、特開2000-238860には、調理済食品用の包装容器が開示されている。この公報における食品用包装容器は、容器本体と、通気孔及び折曲部が設けられた蓋材とで構成されており、通気孔は、その折曲部が蓋材の平坦部上に接着して塞がれており、外部加熱による蒸気圧で、その折曲部での接着が剥がれるように構成されている。また、容器本体は、カップ状、皿状、箱状に形成された場合でも、容器本体の縁部に蓋材がヒートシールにより熱融着されており、折曲部で蒸気圧を排出するように工夫がなされている。しかし、調理後に、蓋を開け易くするようなことや、食材によって、容器が適宜に選択されるように構成されたものはなかった。

25 本発明は、上記事情に基づいてなされたものであり、電子レンジなどで加熱された場合でも、適度に湿度を保った状態で調理でき、開封が容易にできる食品用容器を開発するこ

とである。また、食品素材が持つ旨みを最大限引き出すために、味付け手段を別体として備え、人手を介さず食材を味付けし、さらに、味付け手段が手軽に取り出せるような食品調理容器を開発することである。

## 5 発明の開示

請求の範囲第1項の発明は、食品素材を外部加熱手段で加熱調理するように、ポリオレフィン系のシートで形成した食品調理容器であって、2枚重ね合わせた前記シートの側周を接着して形成した接着部と、前記接着部とは別に、その接着強度よりも弱い接着強度で接着した調圧部と、を備え、加熱で発生する蒸気圧で、前記調圧部を押し開くように構成

10 したことを特徴とする。

これにより、電子レンジなどの外部加熱手段を利用し、適度に湿度を保った状態で調理できることから、食品素材の持つ旨みが最大限に引き出されて、美味しい食品が提供できる食品調理容器である。また、食品調理容器全体を袋状に形成したので、保管スペースをほぼ食品素材が有する容積とすることでき、保管スペースの無駄がなく、持ち運びにも便利である。また、調圧部が、加熱で発生する蒸気圧で、接着部を押し開くように構成されており、容器の形成が容易であると共に、開封が容易なものとなる。

請求の範囲第2項の発明は、食品素材を外部加熱手段で加熱調理するように構成した食品調理容器において、開口部の周縁を縁取りして形成した容器本体と、前記容器本体を覆うと共に、前記開口部の周縁で接着された蓋体と、前記蓋体の一部が、加熱で発生する蒸気圧で剥離するように、前記容器本体に対する接着力を弱めて形成した調圧部と、前記食品素材を味付けするために、前記食品素材に載置して設けた調味料パックと、を備えたことを特徴とする。

このような食品調理容器は、接着力を弱めて形成した調圧部と、食品素材に載置して設けた調味料パックとが備えられているので、調味料パックが食品素材を自動的に味付けし、調理が手軽なものとなる。また、適度に湿度を保った状態で調理できることから、食品素材の持つ旨みが最大限に引き出されて、美味しい食品が提供できると共に、開封が容易にで

きる食品調理容器とすることができます。さらに、調圧部は、食品調理容器の破裂を防止し、安全なものとする。

請求の範囲第3項の発明は、前記食品素材が麺類やパスタ類であり、前記容器本体を有底筒状に形成したことを特徴とする。

5 容器本体が有底筒状に形成されているので、蓋体も円形に形成される。これにより、その蓋体にはデザインが好適に描けるものとなり、広告宣伝等、一体的デザインを描けるものとなる。

請求の範囲第4項の発明は、前記食品素材がうな重や鰻の蒲焼であり、前記容器本体を箱型に形成すると共に、前記蓋体が角部で剥離するように形成したことを特徴とする。また、請求の範囲第5項の発明は、前記調味料パックが、ご飯の上に載置され、鰻は、前記調味料パックの上に載置されるように構成したことを特徴とする。また、請求の範囲第6項の発明は、前記調味料パックが、前記蓋体と連結して形成したことを特徴とする。

これにより、蓋体は、角部で剥離するものとなり、開封が容易になる。また、通常、鰻は、事前に味付けされているから、調味料パックを、ご飯の上に載置して、主に、ご飯が味付けできる。運搬等の理由で、容器に多少の揺れや振動が伝わるが、そのような場合でも、調味料パックは、鰻の重さで動き難くなってしまい、加熱調理された際に、ご飯を味付けする範囲が偏らない。さらに、蓋体と調味料パックとが連結して形成された場合は、味付け位置が固定でき、ご飯の味付けが、所望の範囲で確実に行うことができる。

請求の範囲第7項の発明は、前記調味料パックが、手で把持可能につまみ部を備えて形成した第1のシートと、前記シートに重なるように形成した第2のシートと、前記第1、第2のシート間に収納される液体調味料と、を備え、前記第1、第2のシートの周囲は、その一部に、加熱で発生する蒸気圧で開口し、前記液体調味料が流出するように、接着力を弱めて形成した剥離部を設けたことを特徴とする。また、請求の範囲第8項の発明は、前記つまみ部が、シートの一部を折り畳むと共に、その折り畳み部分を接着して形成したことを特徴とする。また、請求の範囲第9項の発明は、前記調味料パックが、食品素材と共に食すことができるように、可食素材で形成したことを特徴とする。

容器本体内に、調味料パックが備えられた場合は、加熱で液体調味料を流出させて、食品素材を味付けするので、人手を介さず食材を味付けでき、調理の手間が省ける。また、味付け後の調味料パックの回収に手を汚すことがない。また、調味料パックが、可食素材で形成され、液体調味料を加熱で流出するように備えられた場合は、食品調理容器を構成する部品を少なくできる。

#### 図面の簡単な説明

第1図は、本発明に係る第1の実施の形態を示した平面図であり、第2図は、本発明に係る第1の実施の形態を示した側面図であり、第3図は、本発明に係る第1の実施の形態を示した斜視図であり、第4図は、加熱した状態を経過的に示した説明図であり、第5図は、加熱した状態を経過的に示した説明図であり、第6図は、加熱した状態を経過的に示した説明図であり、第7図は、本発明に係る第2の実施の形態を示した斜視図であり、第8図は、本発明に係る第2の実施の形態を示した断面図であり、第9図(a)は、調味料パックを示した平面図であり、第9図(b)は、調味料パックを示した側面図であり、第10図は、調味料パックを示した斜視図であり、第11図は、加熱状態を示した外観図であり、第12図は、加熱状態を示した断面図であり、第13図は、本発明に係る第3の実施の形態を示した平面図であり、第14図は、本発明に係る第3の実施の形態を示した断面図であり、第15図は、加熱状態を示した断面図であり、第16図は、加熱状態を示した断面図であり、第17図は、調味料パックの取り出しを説明する説明図であり、第18図は、第17図における斜視図であり、第19図は、第16図における状態を外観的に示した図である。

#### 発明を実施するための最良の形態

以下、本発明の実施の形態を、図に基づいて詳細に説明する。第1図から第6図は、第1の実施の形態を示したものである。第1図は本発明の食品調理容器1の平面図であり、第2図は側面図である。また、第3図は本発明の食品調理容器1の斜視図である。食品調

理容器 1 は、適當な柔軟性と、調理時の加熱に耐え得る耐熱性を有するポリオレフィン系の透明シート 7 を 2 枚重ね合わせて、そのシートの側周を接着部 3 として、強固に接着したものである。また、その接着部 3 とは別に、その接着強度よりも弱い接着強度で接着された底部が調圧部 2 として形成され、全体として袋状になっている。この調圧部 2 は、加熱で発生する蒸気圧で、押し開かれるように、適當な接着強度で接着されている。

5 食品調理容器 1 は、挿入口 4 (開口部) から食品素材を挿入できるように、袋状に形成されており、食品素材を挿入後は、その挿入口 4 を熱シール等で密封して加熱されるものである。これにより、適度に湿度を保った状態で、食品素材を調理するものである。加熱手段としては、一般的に、電子レンジなどの外部加熱手段が利用されるが、加熱で発生する蒸気圧で、食品調理容器 1 の内部は、高圧になる。しかし、本発明の食品調理容器 1 は、10 所定の蒸気圧で、調圧部 2 の接着が押し開かれて剥がれるので、食品調理容器 1 が破裂する危険はなく、安全に加熱調理できる。

第 4 図から第 6 図は、本発明の食品調理容器 1 に、食品素材 5 を挿入して加熱した状態を経過的に示したものである。

15 第 4 図は、挿入口 4 から挿入した食品素材 5 を熱シール等で密封した状態で、まだ、蒸気圧は発生していない。第 5 図は、加熱で蒸気 15 が発生し、シート 7 を押し上げた状態である。第 6 図は、蒸気 15 が調圧部 2 の接着強度を越えたことにより、調圧部 2 の接着が剥がれ、蒸気が排出した状態である。このような、食品調理容器 1 で調理される食品素材 5 としては、一例として、保湿状態で蒸らして調理する、小籠包 (ショウロンポウ)、餃子、シュウマイ、春巻き、肉まん、チャーハン等がある。また、食品素材 5 の乾燥を防ぐので、ご飯、カレーライス、スパゲッティ、ヤキソバなどを適度に湿度を保った状態で加温することもでき、食品素材 5 の持つ旨みが最大限に引き出せる。

20 第 7 図から第 12 図は、第 2 の実施の形態を示したものであり、第 7 図は、この実施の形態の食品調理容器 1 を示した斜視図であり、第 8 図は、その断面図である。第 7 図及び第 8 図に示すように、この食品調理容器 1 は、容器本体 1a を有底筒状に形成すると共に、25 開口部の周縁を縁取りして形成し、蓋体 9 は、容器本体 1a を覆うように、その開口部の

周縁に接着された接着部 3 を有して形成されている。この接着部 3 の一部には、加熱で発生する蒸気圧で蓋体 9 の一部が剥離するように、容器本体 1 a に対する接着力を弱めて形成した調圧部 2 が設けられている。また、食品素材 5 を味付けするために、食品素材 5 の上には、調味料パック 6 が載置されている。

5 第 9 図及び第 10 図は、調味料パック 6 を示したものであり、第 9 図 (a) は、平面図、第 9 図 (b) は、その側面図である。また、第 10 図は、調味料パック 6 の斜視図である。この調味料パック 6 は、液体調味料を収納するように、2 枚のシートが重ねられ、周囲が接着されて形成されている。2 枚のシートの一方 (第 1 のシート 7 a) は、その一部を折り畳むと共に、その折り畳み部分を接着して形成したつまみ部 8 を備え、手で把持可能に 10 構成されている。また、他方のシート (第 2 のシート 7 b) と一方のシート (第 1 のシート 7 a) とは、その一部に、加熱で発生する蒸気圧で開口し、液体調味料を流出するよう 15 に、接着力を弱めて接着された剥離部 12 が形成されている。

第 11 図は、第 7 図及び第 8 図の状態で加熱した場合を示したものである。第 11 図に示すように、蓋体 9 は、加熱による蒸気圧で盛り上がっているが、調圧部 2 が設けられて 15 いることにより、蓋体 9 の一部が剥離し、蒸気 15 が排出されている。これにより、食品調理容器 1 が破裂する危険はなく、さらに、加熱による乾燥を防ぎながら、安全に加熱調理できるものである。

第 12 図は、第 11 図の内部を示した断面図であり、外部加熱手段により、加熱された 20 状態を示したものである。この食品調理容器 1 の内部には、食品素材 5 の上に調味料パック 6 が載置されて収納されている。この調味料パック 6 の中には、液体調味料 10 が収納されており、加熱による蒸気圧で、剥離部 12 の接着が剥がれ、内部の液体調味料 10 は流出する。これにより、電子レンジなど電磁波を用いた外部加熱手段で、調味料パック 6 は、自動的に、食品素材 5 を液体調味料 10 で味付けするものとなる。このような、食品調理容器 1 で味付け (調理) される食品素材 5 としては、麺類やパスタ類などがあり、調味料パック 6 の中に備えられる調味料は、ミートソースやケチャップ、麺露などが適宜に 25 用いられる。この実施の形態において、食品調理容器 1 の蓋体 9 と調味料パック 6 とを連

結して構成することもできる。これにより、調味料パック 6 は、蓋体 9 を開けると同時に取り除かれて、手を汚すことがない。

第 13 図から第 19 図は、第 3 の実施の形態を示したものであり、第 13 図は、この実施の形態の食品調理容器 1 を示した平面図であり、第 14 図は、その断面図である。この 5 食品調理容器 1 は、第 13 図及び第 14 図に示すように、容器本体 1 a を箱型に形成し、角部で蓋体 9 が剥離するようにその角部に調圧部 2 を形成したものである。また、調味料パック 6 は、ご飯（食品素材 5）の上に載置し、鰻（食品素材 5 a）は、調味料パック 6 の上に載置するように構成し、主に、ご飯を味付けするように構成する。したがって、特に、うな重、鰻の蒲焼、うな丼などに好適に利用できる。この場合、調味料パック 6 の中 10 に収納される液体調味料 10 は、鰻のたれである。

第 15 図及び第 16 図は、第 14 図の状態で加熱した場合を示したものである。第 15 図及び第 16 図に示すように、蓋体 9 は、加熱による蒸気圧で盛り上がっているが、調圧部 2 が設けられていることにより、蓋体 9 の一部が剥離し、蒸気 15 が排出されている。また、加熱による蒸気圧で、調味料パック 6 に設けられた剥離部 12 の接着が剥がれ、内 15 部の液体調味料 10 が流出している。この実施の形態においては、特に、食品素材 5 a が、既に味付けされているような鰻であることから、調味料パック 6 を、ご飯（食品素材 5）の上に載置し、主に、ご飯を味付けするように構成したものである。

第 17 図は、主に、ご飯を味付けした後に、蓋体 9 を手で押し広げていることを示したものであり、また、調味料パック 6 のつまみ部 8 をつまむことにより、容易に、調味料パ 20 ック 6 を取り除けることを示したものである。

この実施の形態において、食品調理容器 1 の蓋体 9 と調味料パック 6 とを連結して構成することもできる。これにより、調味料パック 6 は、蓋体 9 を開けると同時に取り除かれて、手を汚すことがない。連結手段としては、紐なども利用できるが、特に、限定されるものではなく、蓋体 9 と調味料パック 6 とを一体的に形成することもできる。また、蓋体 25 9 と調味料パック 6 とが、連結された場合、食品調理容器 1 内で、味付け位置が固定でき、ご飯（食品素材 5）などの味付けが、所望の範囲で確実に行うことができる。

第18図は、第17図の状態を概略的に示したものであり、調味料パック6のつまみ部8が、食品素材5aの隙間から視認されていることを示している。これにより、手を汚すことなく容易に調味料パック6を取り除ける。また、この図に示したように、調味料パック6は、ご飯（食品素材5）の上に載置され、鰯（食品素材5a）は、調味料パック6の上に載置するように構成されていることから、調味料パック6の動きが抑制されるものとなっている。即ち、鰯（食品素材5a）の重さで、調味料パック6は、多少の揺れや振動があった場合でも、動き難くなってしまい、加熱調理された際に、ご飯を味付けする範囲が偏らない。

第19図は、第16図の状態を外観的に示した図である。即ち、調圧部2において、蓋体9は、その接着が剥離しており、また、若干浮き上がっていることから、その部分の蓋体9を手で持ち上げて、蓋体9の接着を剥すことができる。

以上、説明したように、本発明の食品調理容器1は、電子レンジ等を利用し、適度に湿度を保った状態で食品素材を調理することができると共に、開封が容易にできるものである。また、食品素材が持つ旨みを最大限引き出すために、味付け手段を別体として備え、人手を介さず食材を味付けできる。更に、味付け手段（調味料パック6）には、つまみ部8が設けられており、手を汚すことがない。

このような、味付け手段は、調味料パック6を可食素材で形成し、食品素材と共に食すように構成してもよい。例えば、加熱により液状化する食材に調味料を含浸させることや、可食素材を利用し、耐水性を備えて袋状に形成し、その中に、液体調味料10を入れて実施される。即ち、熱で溶解するゼリ一体に醤油もしくはたれを混ぜて形成することや、多糖類フィルムに耐水性を備えるように表面処理することにより実施できる。さらに、調味料パック6に、破袋部を形成し、周囲に対して、破裂し易いように薄く形成することや、熱に弱い材質で形成することもできる。

## 25 産業上の利用可能性

本発明は、以上説明したように構成されているので、以下に記載するような効果を奏す

る。

即ち、電子レンジなどの外部加熱手段を利用することにより、調味料パックが食品素材を自動的に味付けし、調理が手軽なものとなる。また、適度に湿度を保った状態で調理できることから、食品素材の持つ旨みが最大限に引き出されて、美味しい食品が提供できると  
5 共に、開封が容易にできる食品調理容器とすることができる。食品調理容器全体を袋状に形成した場合は、保管スペースをほぼ食品素材が有する容積とすることができます、保管スペースの無駄がなく、持ち運びにも便利である。食品調理容器が、その容器本体を蓋部で覆うように形成されたものは、その周囲にデザインを好適に描けるものとなり、広告宣伝等、  
10 一体的デザインを描けるものとなる。容器本体内に、調味料パックが備えられた場合は、加熱で液体調味料を流出させて、食品素材を味付けするので、人手を介さず食材を味付けでき、調理の手間が省ける。

また、調味料パックにつまみ部を備えたり、調味料パックを蓋体に連結することにより、味付け後の調味料パックの回収に手を汚すことがなくなる。また、調味料パックの上に、饅等の食材を載置させて構成した場合には、その食材の重さで、調味料パックの動きが抑制され、ご飯の味付けが偏らない。調味料パックを蓋体に連結した場合は、さらに、食品調理容器内で、味付け位置が固定でき、ご飯の味付けが、所望の範囲で確実に行うことができるものとなる。調味料パックが食品素材を味付けする食材で形成された場合は、食品調理容器を構成する部品が少なくできる。この食品調理容器には、調圧部が設けられているので、破裂する危険はなく、加熱による乾燥を防ぎながら、安全に加熱調理できるもの  
20 である。

## 請 求 の 範 囲

1. 食品素材を外部加熱手段で加熱調理するように、ポリオレフィン系のシートで形成した食品調理容器であって、
  - 5 2枚重ね合わせた前記シートの側周を接着して形成した接着部と、前記接着部とは別に、その接着強度よりも弱い接着強度で接着した調圧部と、を備え、加熱で発生する蒸気圧で、前記調圧部を押し開くように構成したことを特徴とする食品調理容器。
- 10 2. 食品素材を外部加熱手段で加熱調理するように構成した食品調理容器において、開口部の周縁を縁取りして形成した容器本体と、前記容器本体を覆うと共に、前記開口部の周縁で接着された蓋体と、前記蓋体の一部が、加熱で発生する蒸気圧で剥離するように、前記容器本体に対する接着力を弱めて形成した調圧部と、
  - 15 前記食品素材を味付けするために、前記食品素材に載置して設けた調味料パックと、を備えたことを特徴とする食品調理容器。
- 20 3. 前記食品素材が麺類やパスタ類であり、前記容器本体を有底筒状に形成したことを特徴とする請求の範囲第2項に記載の食品調理容器。
4. 前記食品素材がうな重や鰻の蒲焼であり、前記容器本体を箱型に形成すると共に、前記蓋体が角部で剥離するように形成したことを特徴とする請求の範囲第2項に記載の食品調理容器。
- 25 5. 前記調味料パックは、ご飯の上に載置され、鰻は、前記調味料パックの上に載置されるように構成したことを特徴とする請求の範囲第4項に記載の食品調理容器。

6. 前記調味料パックは、前記蓋体と連結して形成したことを特徴とする請求の範囲第2項、第3項、第4項、第5項の何れか1項に記載の食品調理容器。

5 7. 前記調味料パックは、手で把持可能につまみ部を備えて形成した第1のシートと、前記シートに重なるように形成した第2のシートと、前記第1、第2のシート間に収納される液体調味料と、を備え、

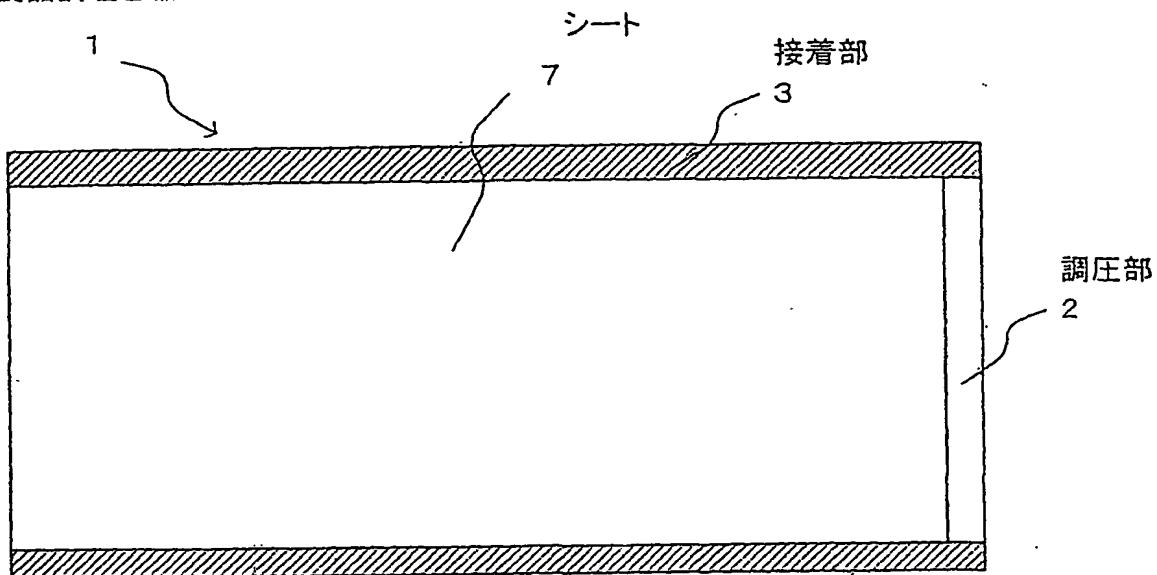
前記第1、第2のシートの周囲は、その一部に、加熱で発生する蒸気圧で開口し、前記液体調味料が流出するように、接着力を弱めて剥離部を設けたことを特徴とする請求の範囲第2項、第3項、第4項、第5項、第6項、第7項の何れか1項に記載の食品調理容器。

8. 前記つまみ部は、シートの一部を折り畳むと共に、その折り畳み部分を接着して形成したことを特徴とする請求の範囲第7項に記載の食品調理容器。

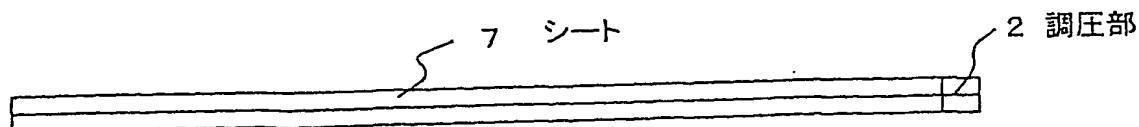
15 9. 前記調味料パックは、食品素材と併に食すことができるよう、可食素材で形成したことを特徴とする請求の範囲第2項、第3項、第4項、第5項、第6項、第7項の何れか1項に記載の食品調理容器。

## 第1図

食品調理容器

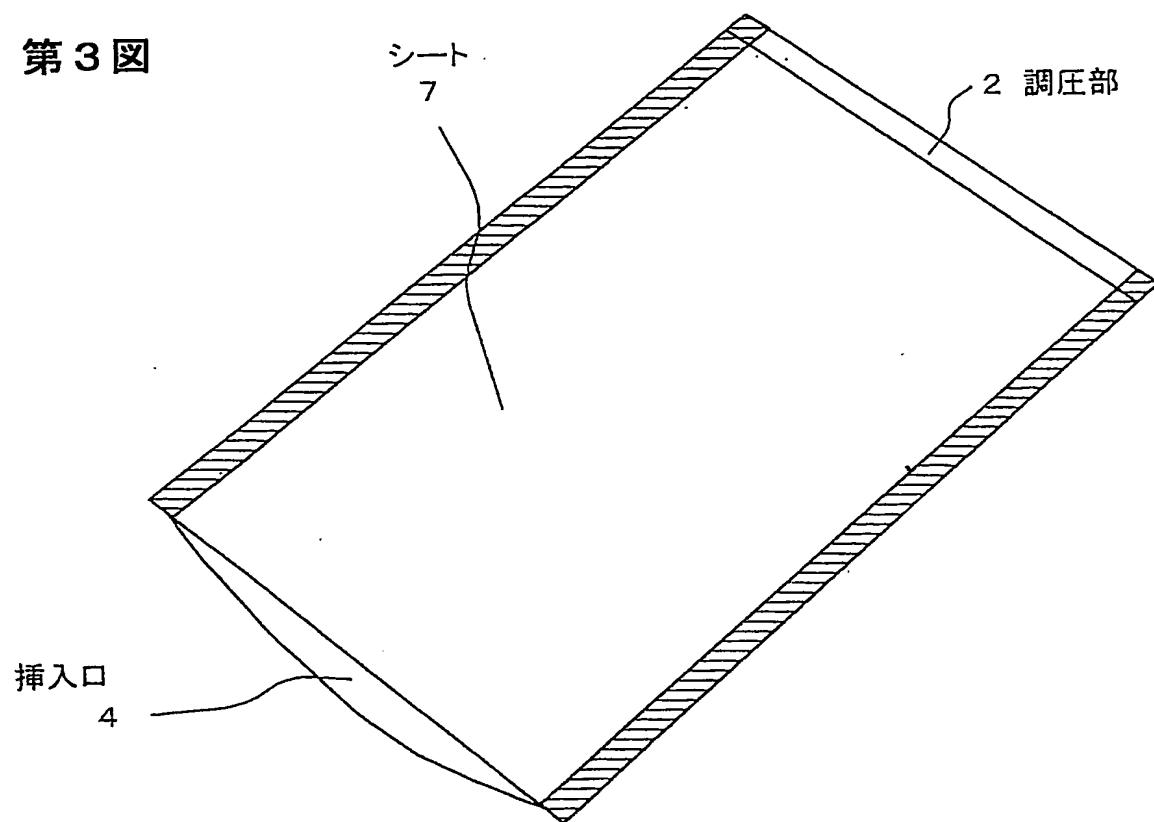


## 第2図

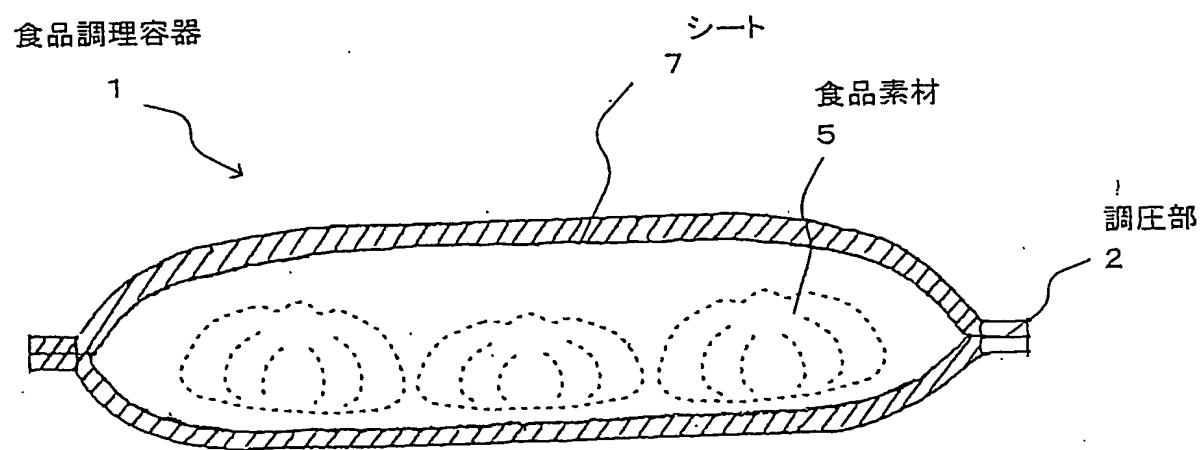


2/12

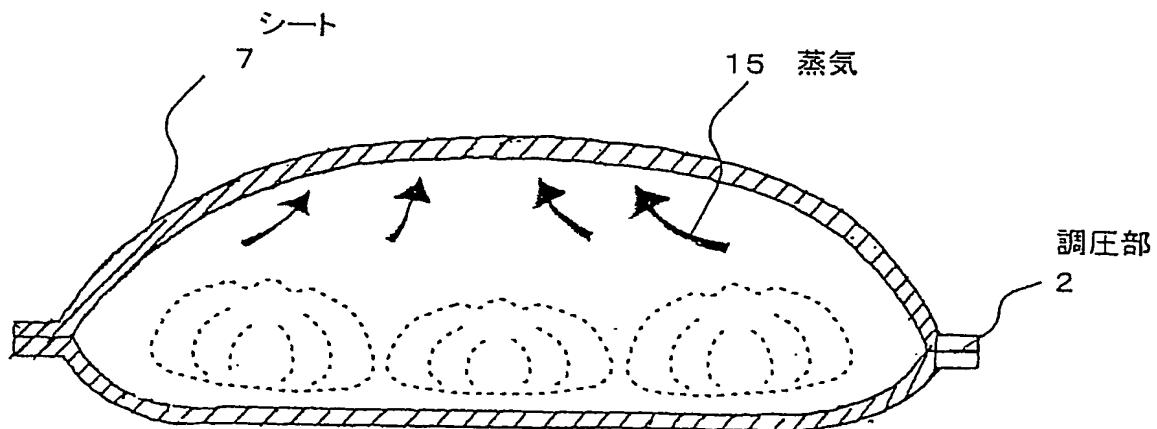
第3図



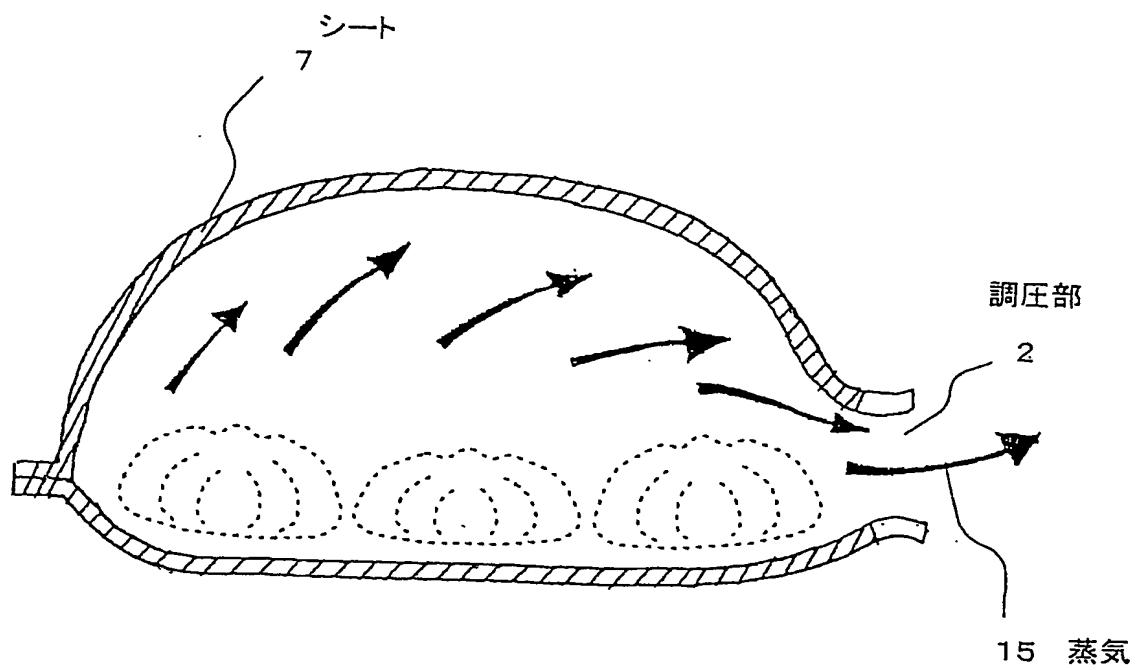
第4図



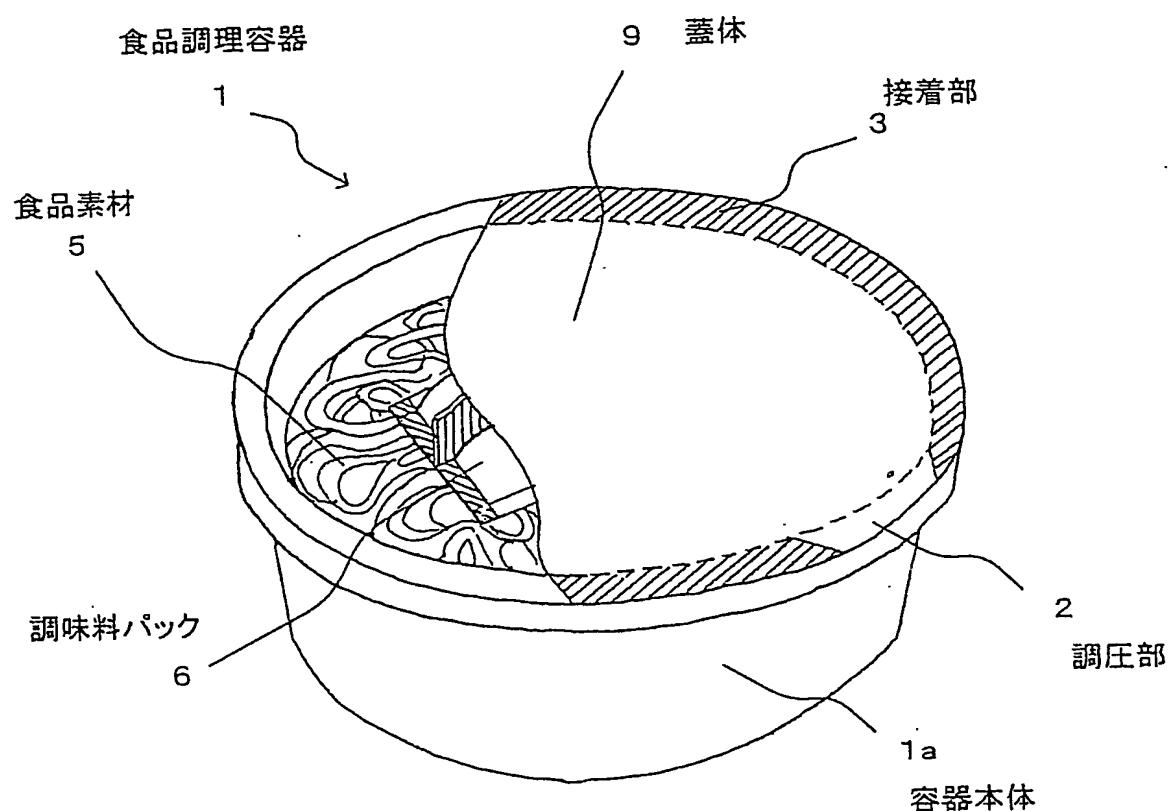
第5図



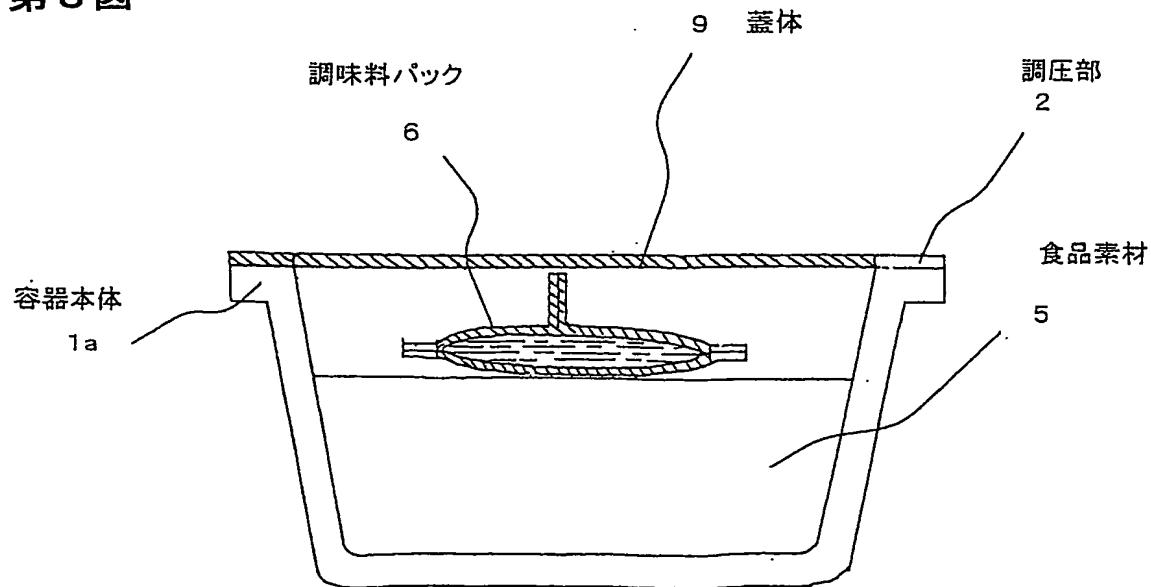
第6図



## 第7図



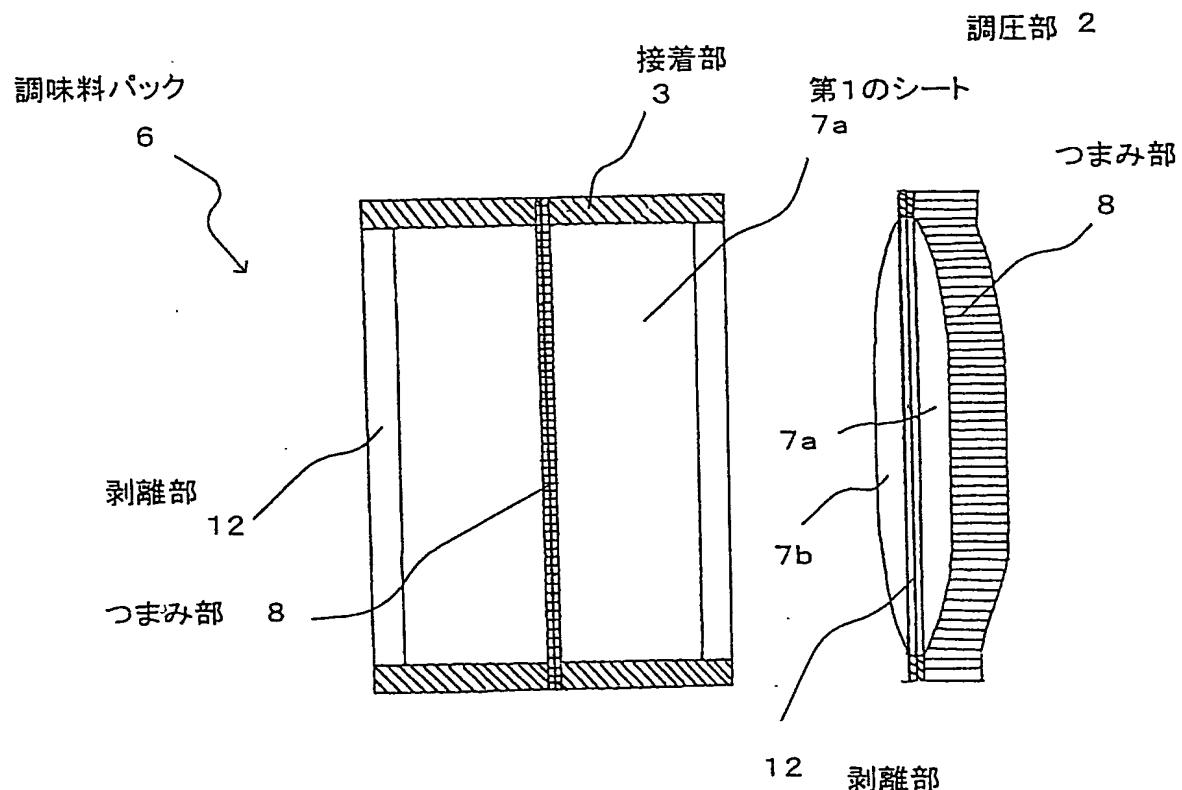
## 第8図



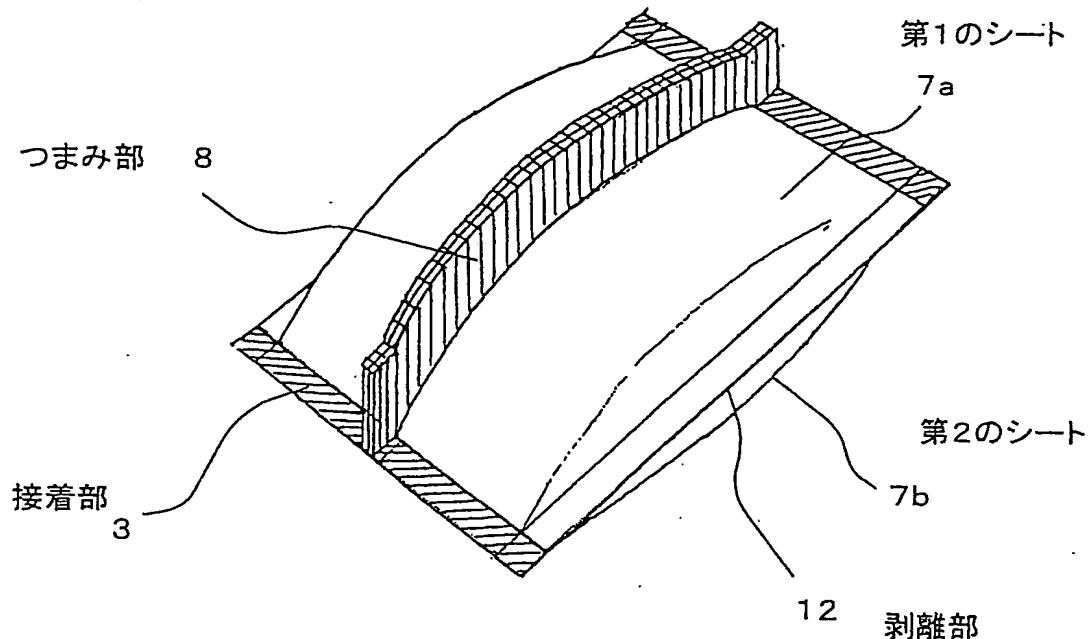
## 第9図

( a )

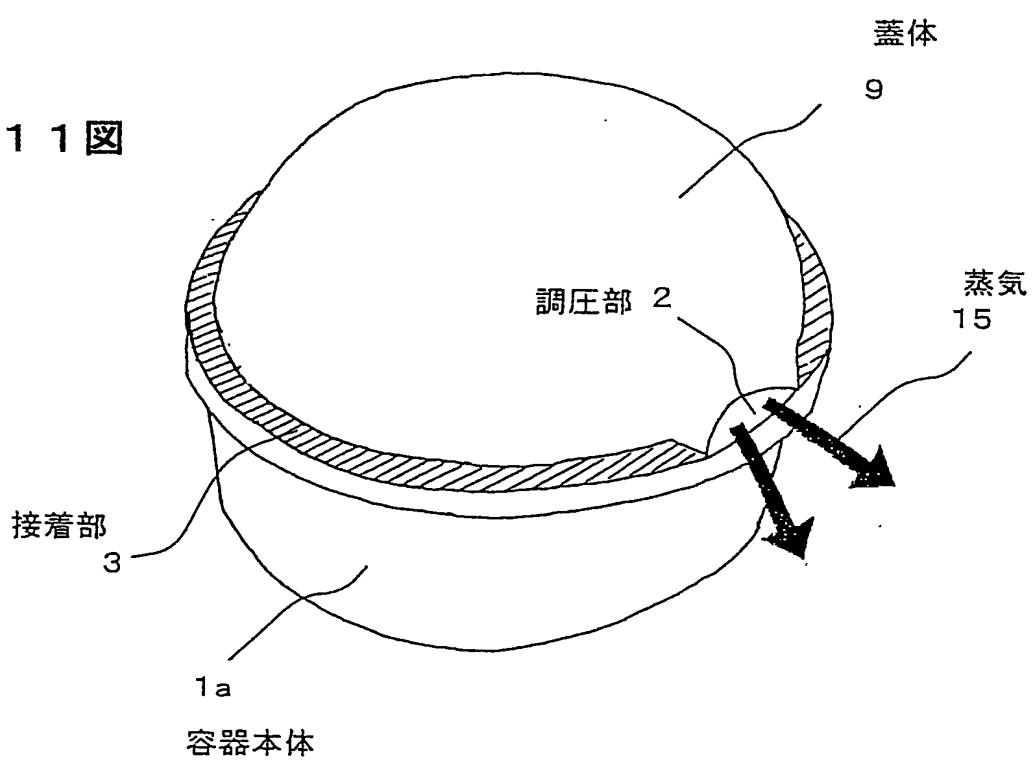
( b )



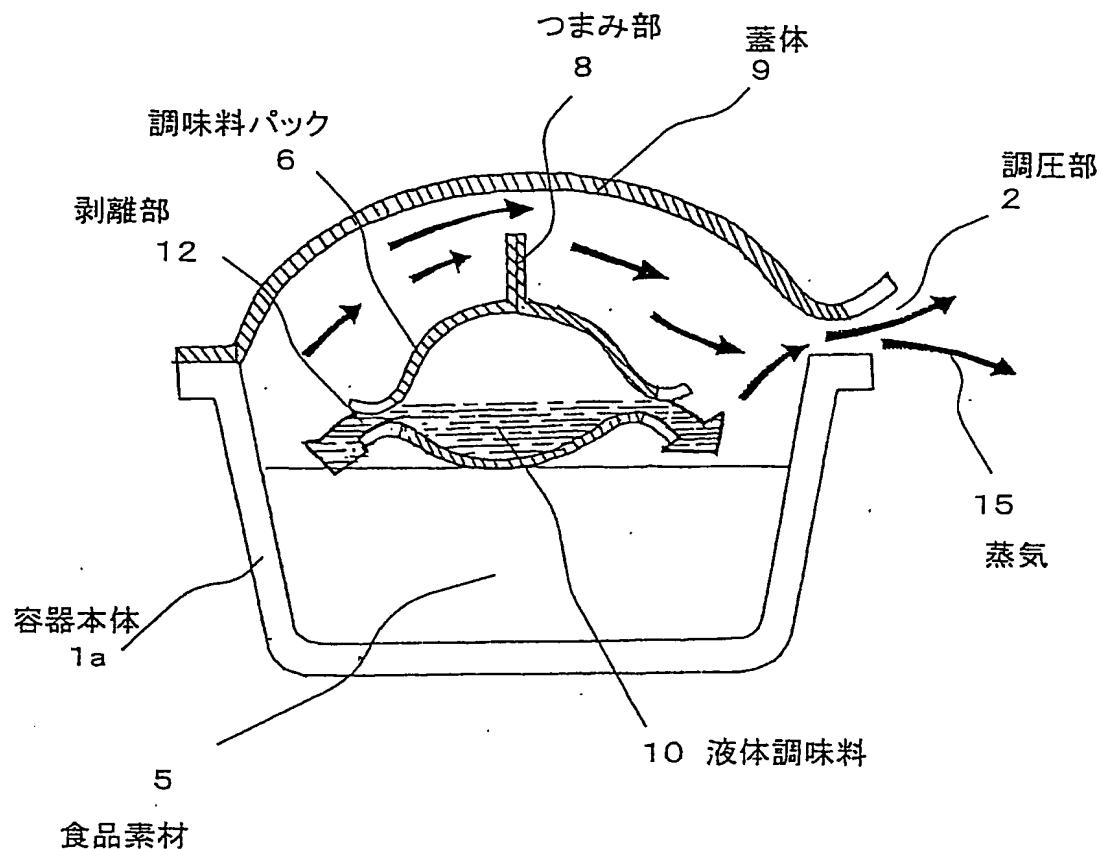
第10図



第11図



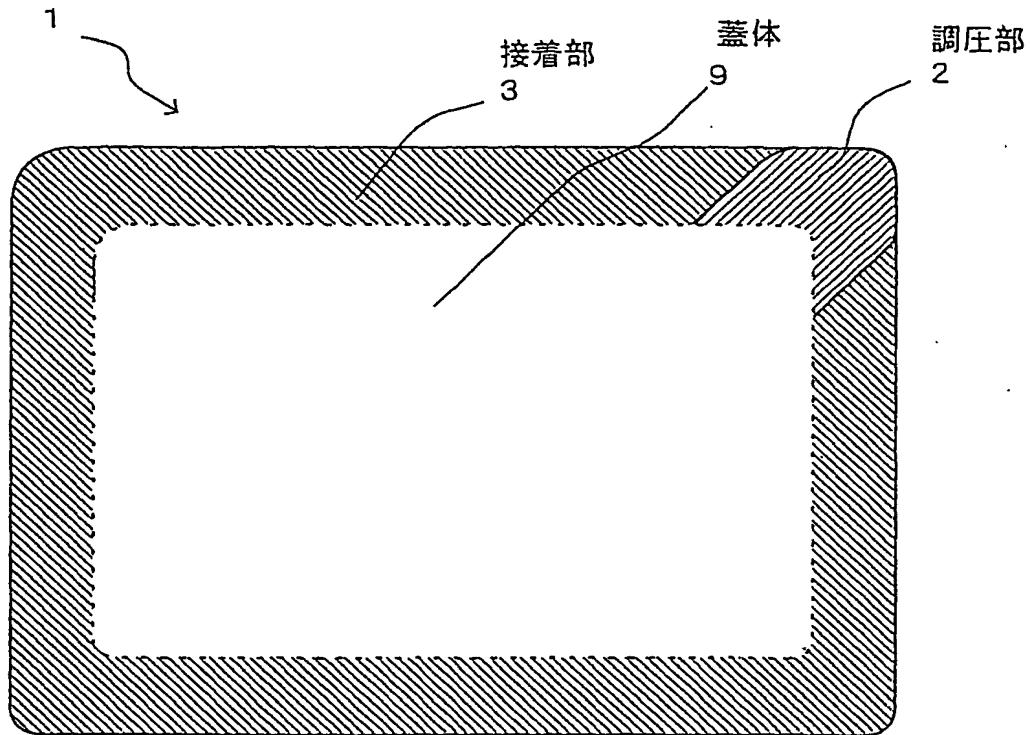
## 第12図



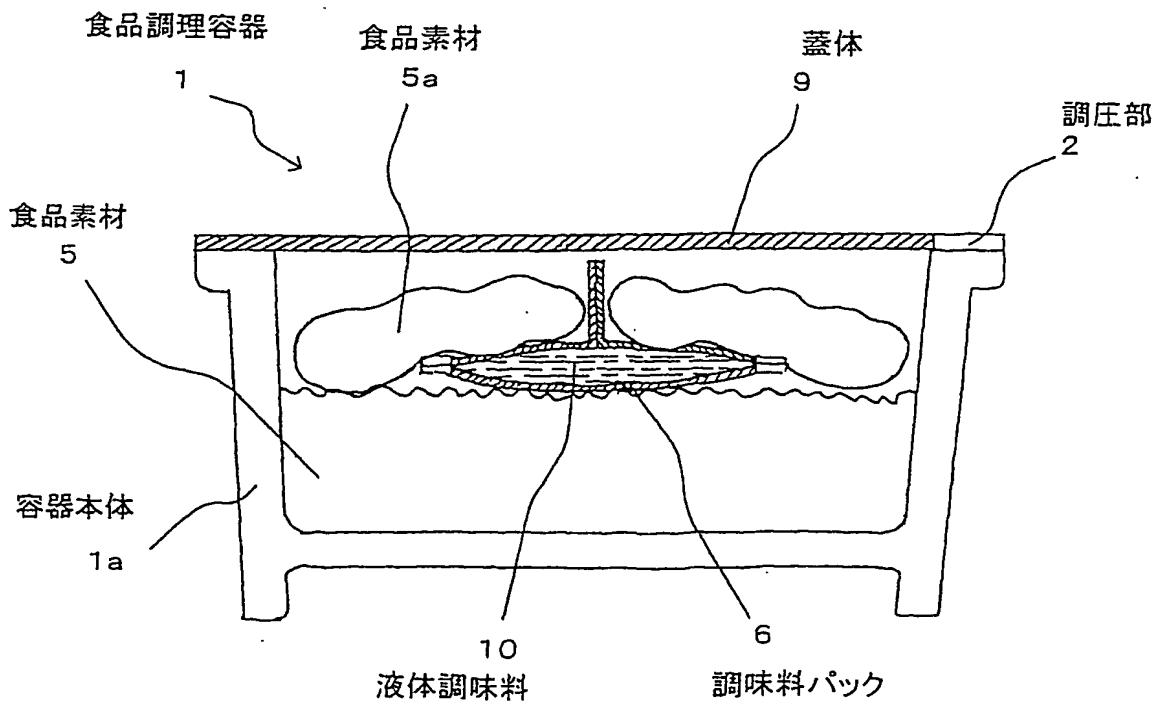
8/12

## 第13図

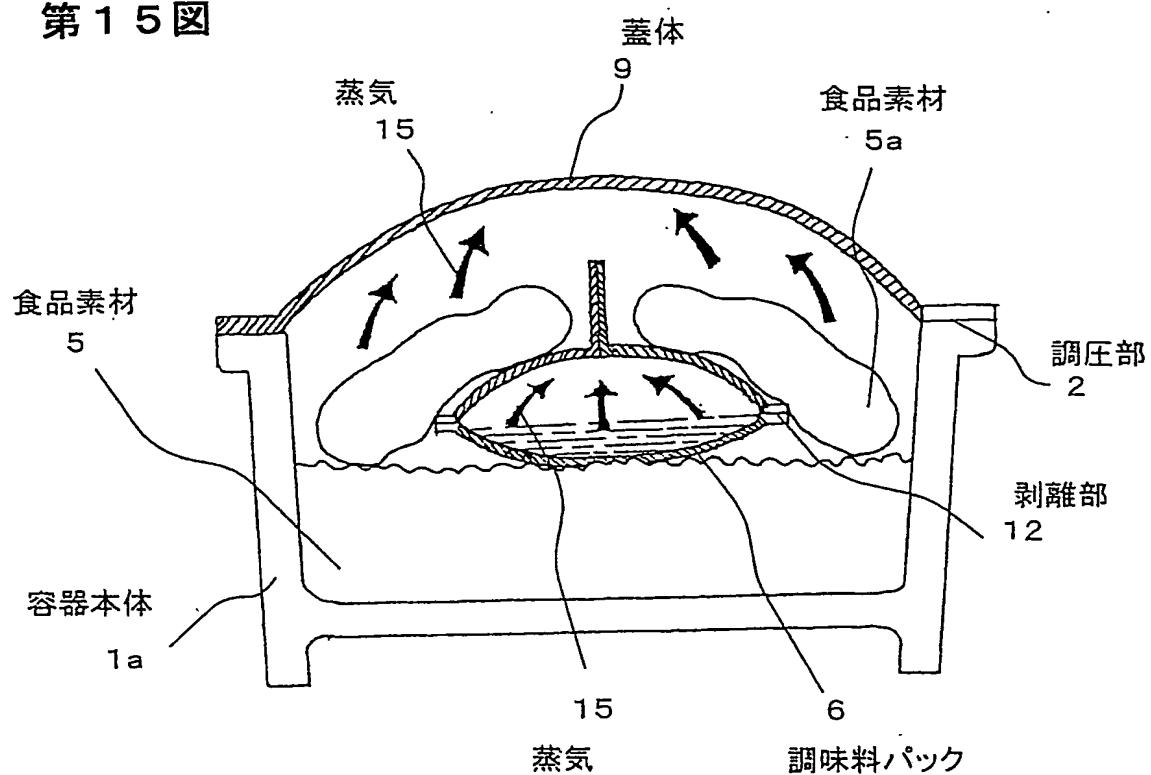
食品調理容器



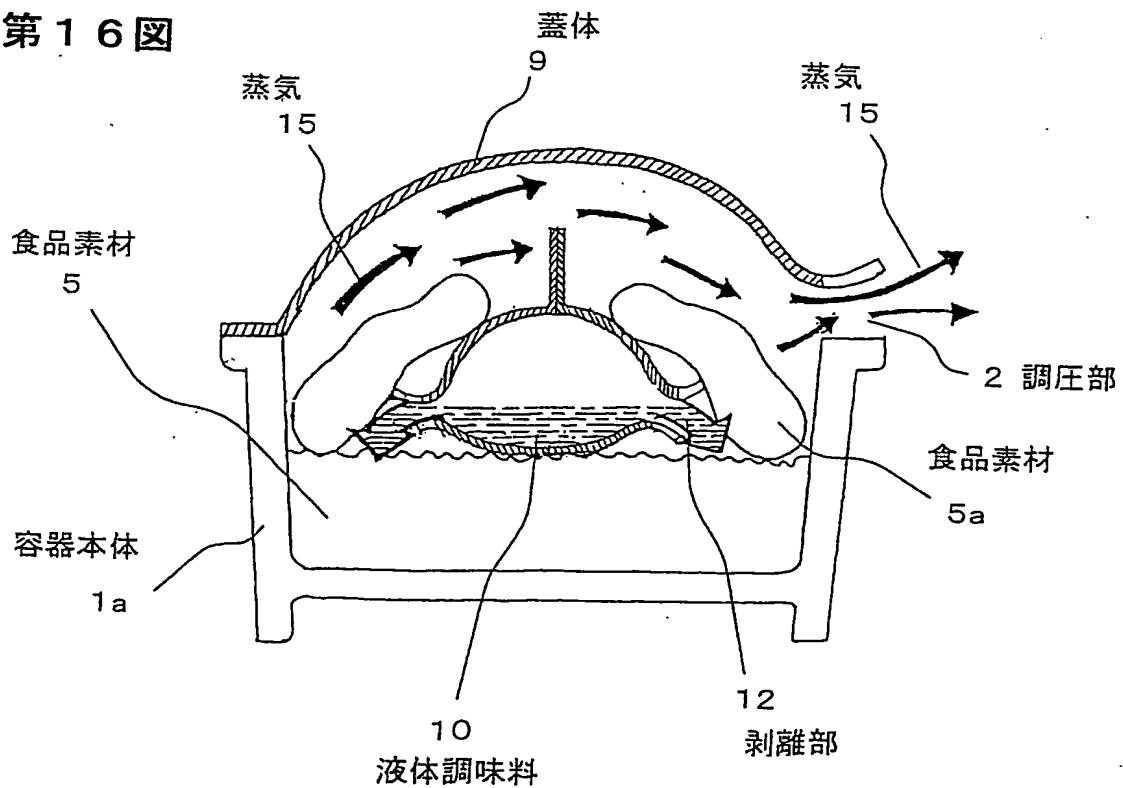
## 第14図



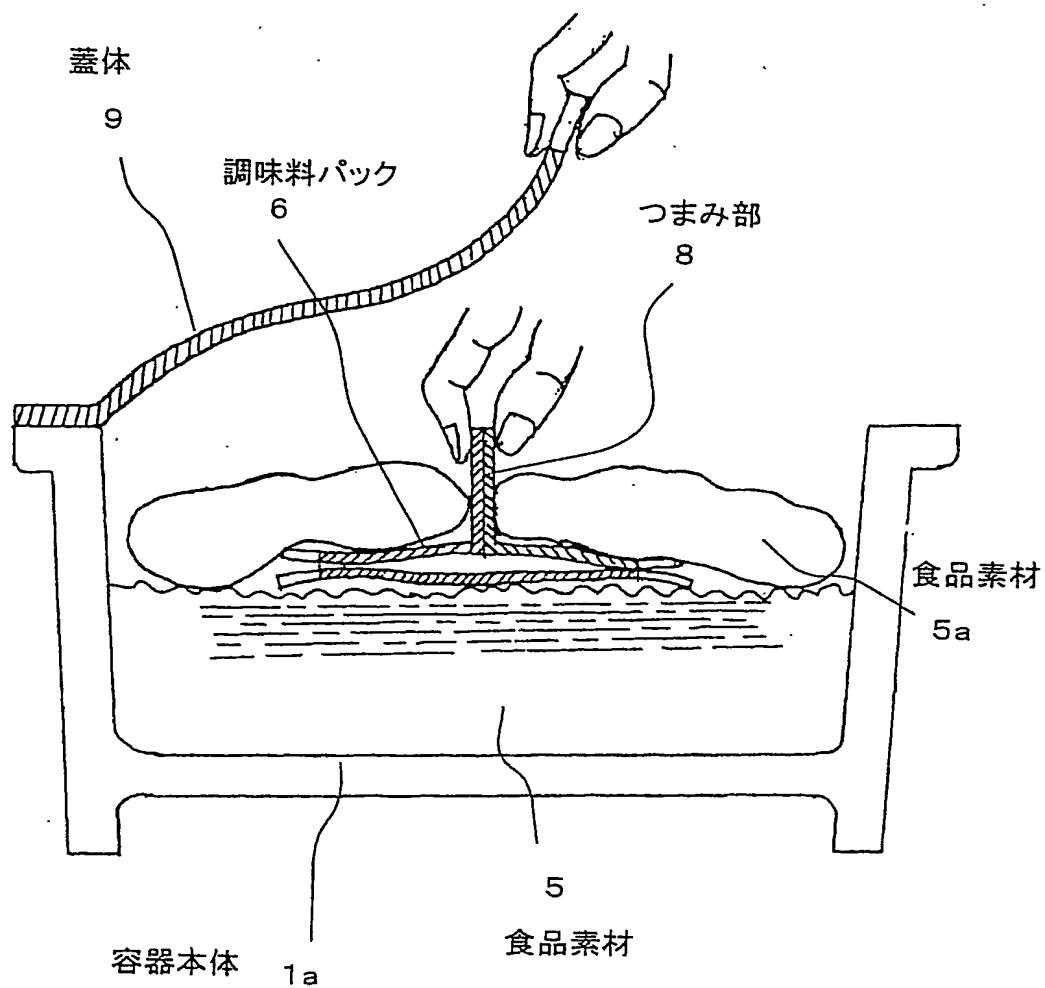
第15図



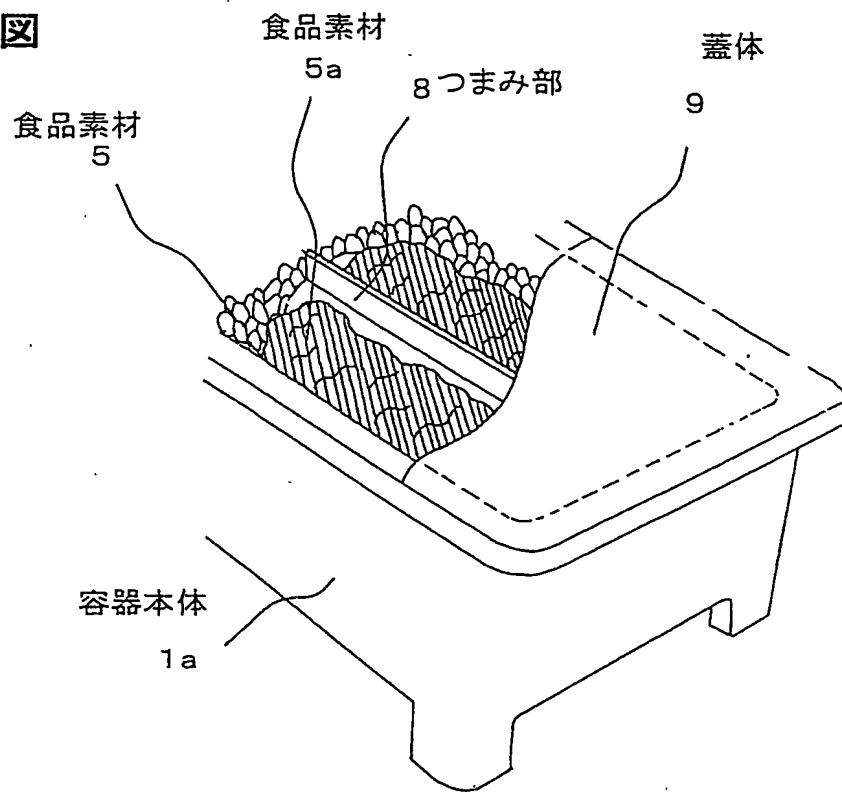
第16図



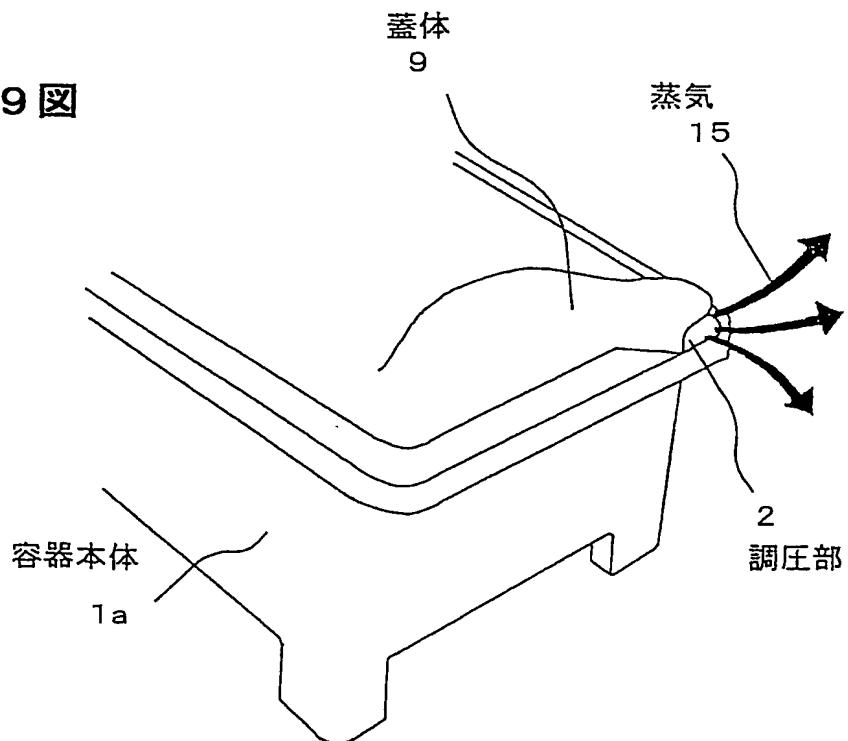
## 第17図



第18図



第19図



## 符 号 の 説 明

- 1 食品調理容器
- 1 a 容器本体
- 2 調圧部
- 3 接着部
- 4 挿入口
- 5、5 a 食品素材
- 6 調味料パック
- 7 シート
- 7 a 第1のシート
- 7 b 第2のシート
- 8 つまみ部
- 9 蓋体
- 10 液体調味料
- 12 剥離部
- 15 蒸気

## INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/JP02/04170

**A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER**  
Int.Cl<sup>7</sup> B65D81/34, A47J27/00

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

**B. FIELDS SEARCHED**

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)

Int.Cl<sup>7</sup> B65D81/34, A47J27/00

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched  
 Jitsuyo Shinan Koho 1922-1996 Toroku Jitsuyo Shinan Koho 1994-2002  
 Kokai Jitsuyo Shinan Koho 1971-2002 Jitsuyo Shinan Toroku Koho 1996-2002

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used)

**C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT**

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
Y	JP 2000-226078 A (Kabushiki Kaisha Sorubekkusu), 15 August, 2000 (15.08.00), Par. No. [0007]; Figs. 1 to 8 (Family: none)	2-9
Y	JP 2000-62857 A (FP Corp.), 29 February, 2000 (29.02.00), Par. No. [0006]; Figs. 1 to 6 (Family: none)	2-9
Y	JP 3009010 U (Nacx Nakamura Corp.), 11 January, 1995 (11.01.95), Par. No. [0009]; Figs. 1 to 4 (Family: none)	2-9

 Further documents are listed in the continuation of Box C. See patent family annex.

- \* Special categories of cited documents:
- "A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance
- "E" earlier document but published on or after the international filing date
- "L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)
- "O" document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means
- "P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed

- "T" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention
- "X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone
- "Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art
- "&" document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search  
06 August, 2002 (06.08.02)Date of mailing of the international search report  
03 September, 2002 (03.09.02)Name and mailing address of the ISA/  
Japanese Patent Office

Authorized officer

Facsimile No.

Telephone No.

## INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/JP02/04170

## C (Continuation). DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
Y	JP 11-334770 A (Morinaga Milk Industry Co., Ltd.), 07 December, 1999 (07.12.99), Par. Nos. [0035] to [0046]; Figs. 1 to 2 (Family: none)	1-9
Y	JP 2981998 B2 (Yoshio OYAMA), 24 September, 1999 (24.09.99), Par. No. [0021]; Figs. 1 to 4 (Family: none)	2-9
Y	JP 11-91833 A (Dainippon Printing Co., Ltd.), 06 April, 1999 (06.04.99), Par. No. [0022]; Figs. 1 to 3 (Family: none)	1-9

## A. 発明の属する分野の分類 (国際特許分類 (IPC))

Int. C17 B65D81/34, A47J27/00

## B. 調査を行った分野

調査を行った最小限資料 (国際特許分類 (IPC))

Int. C17 B65D81/34, A47J 27/00

## 最小限資料以外の資料で調査を行った分野に含まれるもの

日本国実用新案公報 1922-1996年  
 日本国公開実用新案公報 1971-2002年  
 日本国登録実用新案公報 1994-2002年  
 日本国実用新案登録公報 1996-2002年

## 国際調査で使用した電子データベース (データベースの名称、調査に使用した用語)

## C. 関連すると認められる文献

引用文献の カテゴリー*	引用文献名 及び一部の箇所が関連するときは、その関連する箇所の表示	関連する 請求の範囲の番号
Y	JP 2000-226078 A (株式会社ソルベックス) 2000. 08. 15, [0007] 欄、図1-8 (ファミリーなし)	2-9
Y	JP 2000-62857 A (株式会社エフピコ) 2000. 02. 29, [0006] 欄、図1-6 (ファミリーなし)	2-9

 C欄の続きにも文献が列挙されている。 パテントファミリーに関する別紙を参照。

## \* 引用文献のカテゴリー

「A」特に関連のある文献ではなく、一般的技術水準を示す  
もの

「E」国際出願日前の出願または特許であるが、国際出願日  
以後に公表されたもの

「L」優先権主張に疑義を提起する文献又は他の文献の発行  
日若しくは他の特別な理由を確立するために引用する  
文献 (理由を付す)

「O」口頭による開示、使用、展示等に言及する文献

「P」国際出願日前で、かつ優先権の主張の基礎となる出願

## の日の後に公表された文献

「T」国際出願日又は優先日後に公表された文献であって  
出願と矛盾するものではなく、発明の原理又は理論  
の理解のために引用するもの

「X」特に関連のある文献であって、当該文献のみで発明  
の新規性又は進歩性がないと考えられるもの

「Y」特に関連のある文献であって、当該文献と他の1以上  
の文献との、当業者にとって自明である組合せによ  
って進歩性がないと考えられるもの

「&」同一パテントファミリー文献

## 国際調査を完了した日

06. 08. 02

## 国際調査報告の発送日

03.09.02

## 国際調査機関の名称及びあて先

日本国特許庁 (ISA/JP)

郵便番号 100-8915

東京都千代田区霞が関三丁目4番3号

## 特許庁審査官 (権限のある職員)

石田 宏之



3N 9258

電話番号 03-3581-1101 内線 6256

C(続き) 関連すると認められる文献		関連する 請求の範囲の番号
引用文献の カテゴリー*	引用文献名 及び一部の箇所が関連するときは、その関連する箇所の表示	
Y	JP 3009010 U (株式会社ナックスナカムラ) 1995. 01. 11, [0009] 欄, 図1-4 (ファミリーなし)	2-9
Y	JP 11-334770 A (森永乳業株式会社) 1999. 12. 07, [0035] - [0046] 欄, 図1-2 (ファミリーなし)	1-9
Y	JP 2981998 B2 (大山義夫) 1999. 09. 24, [0021] 欄, 図1-4 (ファミリーなし)	2-9
Y	JP 11-91833 A (大日本印刷株式会社) 1999. 04. 06, [0022] 欄, 図1-3 (ファミリーなし)	1-9